

Nous voyons par la réponse du consul de Paris que le hareng salé de l'Ecosse est rigoureusement exclu du marché par les droits élevés qu'il doit payer; nous voyons aussi qu'on devait demander aux chemins de fer français (1888) de baisser leur tarif de fret, et de fournir de plus grand facilités pour le transport du poisson à travers la France entière, afin de donner un meilleur marché pour le hareng frais ou légèrement salé et fumé, comme les *bloaters*, *kippers*, et autres préparations. A Bordeaux, on préfère généralement le hareng salé en petits barils.

D'après le rapport du consul à Stettin, on voit que la demande pour le hareng salé écossais en Allemangue pourrait être augmentée en choisissant et en préparant le hareng avec plus de soin et en le mettant dans de petits barils. A Stettin, le hareng écossais est désigné et classifié comme suit: "Euvé Marqué," "Euvé non Marqué," "Epuisé," "Vierge" et "Lewis." Ainsi le hareng "Lewis," c'est-à-dire celui de la côte ouest de l'Ecosse, a mérité, à cause de son excellence, d'être rangé comme une classe de hareng distincte.

Dans sa réponse le consul à LaHaye, en Hollande, dit:—"Il paraît qu'en conséquence du bas prix actuel du hareng salé hollandais et de sa qualité infiniment supérieure à celle du hareng écossais, la demande pour ce dernier a tellement diminué que l'importation totale en est réduite à 500 ou 600 barils par année, et qu'à moins que les paqueurs écossais ne réussissent à *améliorer la qualité de leurs produits* de manière à les mettre au même niveau que ceux des pêcheurs hollandais, ou qu'ils ne vendent leur poisson sur le marché à des prix considérablement moins élevés que les Hollandais, il n'y a que peu ou même pas d'apparence que la demande pour les produits écossais augmente dans ce pays.

"*La supériorité du hareng hollandais dépend entièrement du fait qu'il est vidé et légèrement salé à bord, dès qu'il est pêché, tandis que le hareng écossais est complètement préparé à terre.*

Le consul anglais à Taganrog, en Russie, dit que "les meilleures marques de hareng vendu dans ces environs et reçu par voie de St-Petersbourg, sont désignées sous les noms de "Royal Hollandais" et "Eccossais," mais que tout ce hareng est absolument de même qualité et qu'il est probablement importé de Wick, en Ecosse.

Le consul anglais à Riga, Russie, répond comme suit:—La demande pour le hareng écossais, introduit ici depuis bien des années, a constamment augmentée, et ce poisson est très estimé par les consommateurs, non seulement dans ces provinces, mais dans l'intérieur de la Russie, où il trouve aussi des acheteurs. Une quantité considérable de hareng norvégien est importée ici pour faire la compétition au poisson écossais."

"Autant que j'ai pu apprendre des marchands engagés dans ce commerce, il paraît qu'on pense que la demande augmenterait immédiatement si le droit d'importation, aujourd'hui fort élevé, était diminué; une autre chose sur laquelle ils insistent beaucoup, c'est que si des paqueurs désirent une forte demande et de bons marchés pour leurs produits, *ils doivent porter plus d'attention à la qualité, à la préparation et au paquage du poisson*; ces marchands suggèrent aussi que l'*Inspection du gouvernement* devrait être obligatoire."

Ces extraits indiquent clairement que les goûts quant au hareng varient considérablement dans les différents pays et chez les diverses nations, quelques-unes préférant le hareng écossais et d'autres celui de la Hollande. Ils démontrent aussi qu'il est fort possible et très probable que des quantités considérables de hareng vendu comme "Hollandais," est réellement du hareng "Lewis" ou de la côte occidentale, que les Hollandais repaquent dans de petits barils, d'apparence agréable et attractive, et mêlent quelquefois avec leur propre poisson. Ils prouvent également la nécessité de choisir le hareng avec le plus grand soin, de le mettre en contact avec le sel aussitôt que possible après qu'il est pris; et il résulte évidemment de tous les rapports qu'un bon article peut toujours trouver un marché, surtout si l'article est du hareng choisi, préparé et mis en barils avec soin.

M. Reid, vice-consul à Stettin, qui nous a admirablement bien reçus, nous a donné beaucoup de renseignements, et qui est lui-même largement intéressé dans le commerce du hareng dit, dans son rapport à lord Salisbury, pour l'année 1888:—